



10 rue Pierre Loti 22410 Saint-Quay-Portrieux - 02 96 70 80 70
www.Lyceelacloserie.fr

la closerie
LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

PROCÉDURE D'ADMISSION EN CAP CRÉMIER FROMAGER PAR APPRENTISSAGE EN 1 AN

Adresser lettre de motivation et curriculum vitae au lycée à l'attention du DDF.

Entretien professionnel de recrutement sur convocation mené par des membres du lycée et du Greta-CFA des Côtes d'Armor.

Dossier d'inscription à la formation à adresser au lycée à l'attention du DDF qui se charge de l'envoyer au Greta-CFA des Côtes d'Armor.

CAP Crémier-Fromager par apprentissage en 1 an

Pour offrir à chaque apprenti une qualité de formation, le lycée offre des espaces professionnels adaptés : salle d'analyse sensorielle, espace de vente, cuisines et restaurants pédagogiques.

Serge LE ROUX

Proviseur et l'ensemble de l'équipe

CAP Crémier-Fromager par apprentissage en 1 an

L'INSERTION PROFESSIONNELLE :

Cette formation s'adresse aux personnes en formation dans la restauration ou dans le commerce qui cherchent à se spécialiser. Elle s'adresse également aux professionnels déjà en activité qui veulent se diversifier ou se convertir.

Les candidats à la formation doivent être titulaires d'un diplôme de niveau 4 (BAC), les dispensant de l'enseignement général.

Ce CAP est un diplôme qualifiant, permettant à ceux qui le souhaitent, d'entrer dans la vie active et d'exercer le métier de crémier fromager dans différents secteurs :

- Dans les crémeries-fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires,
- Dans les grandes, moyennes et petites surfaces (rayon à la coupe),
- Dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vins, fromages),
- Dans les magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée...).

Le crémier-fromager participe à la réception et à la mise en valeur des marchandises.

Vendeur spécialisé, il accueille et conseille les clients grâce sa connaissance des produits. Il confectionne des plateaux de fromages, réalise des préparations à base de produits laitiers et fromages.

ORGANISATION DES ÉTUDES:

Matières	Horaires hebdomadaires
Arts appliqués et cultures artistiques (chef d'œuvre)	1 h
Enseignement professionnel et technologique dont le chef d'œuvre	30 h
Gestion appliquée à la filière	2 h
Sciences appliquées + PSE	2 h

Les semaines de formation en centre de formation

Les apprentis sont en centre de formation 12 semaines réparties sur l'ensemble du cycle.